



CASA GRAN DEL SIURANA

Denominació d'origen

Priorat

Anyada

2016

Criança

15 mesos en bótes usades de roure francès.

Varietat del raïm

100% Garnatxa

Elaboració

Vinificació en negre. Maceració de 10-15 dies a una temperatura controlada de 25°C.



“ **La Fredat és una vinya abançalada de llicorella on la Garnatxa s'expressa amb autenticitat.** ”

Anna Gallisà, enòloga.

Nota de tast

Color granat viu de capa mitjana.
Nas de perfum delicat i profund, madur, amb notes florals i de fruits vermells.
Boca rodona i equilibrada, laminerera. Amb tanins molt suaus i elegants.

Anàlisi

Graduació: 15.0 % vol.
Acidesa total: 5,5 g/l.
Acidesa volàtil: 0,58 g/l.
Sucre totals: 0,8 g/l.
pH: 3.27

La Fredat

www.casagrandelsiurana.com

@casagransiurana 
@casagransiurana 
@casagransiurana 